

LARGE 3.5 L DEEP FRYER

FRITEUSE GRAND FORMAT 3,5 LITRES

FREIDORA GRANDE DE 3,5 LITROS



Instruction Manual
Recipe Guide

Manuel d'instructions
Guide de recettes

Manual de instrucciones
Guía de recetas

Register your product and get support at:
Pour vous inscrire et obtenir l'aide de votre produit:
Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:

www.bellahousewares.com

Table of Contents

Tables des matières

Índice

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS**.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet.
    To disconnect, turn the ON/OFF temperature control dial to OFF. Then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended use.
15. Extreme caution must be used when moving the Deep Fryer containing hot oil.
16. Be sure handle is properly assembled to fry basket and locked in place. See detailed assembly instructions.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

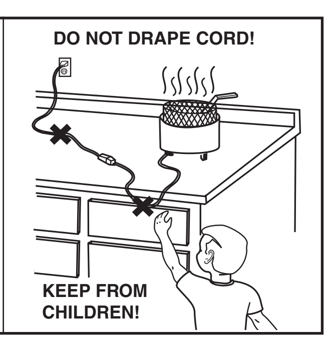
CAUTION, HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this owner's manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120V AC electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. Do not immerse detachable power cord in any liquid. If the cord falls in water or other liquid, DISCARD IMMEDIATELY and replace it with a new cord. If the supply cord to this appliance is damaged, it must be replaced by contacting Consumer Service.
6. Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
7. Use fry basket handle to raise and lower fry basket. Always raise fry basket out of hot oil and allow cooked food to rest for 5 to 10 seconds before removing food from basket.
8. Do not use this appliance if the viewing window is cracked.
9. Dry damp foods before placing into oil. When deep frying frozen foods, remove any excessive ice as it can cause hot oil to spatter.
10. Always keep lid closed while Deep Fryer is frying foods.
11. Do not obstruct the filtered air outlet vent on top of lid with any objects. Avoid escaping steam from the filtered air outlet during operation.
12. Keep appliance at least 4 inches away from walls or other objects during operation. Do not place any objects on top of appliance while it is operating. Place the appliance on a flat surface that is resistant to heat.
13. Be sure oil tank is filled with oil to at least the marked MIN level.
    Do not operate appliance without oil or with an insufficient amount of oil.
    Do not over-fill the tank with oil past the MAX mark.

    WARNING: Under- or over-filling the oil tank may damage the Deep Fryer and could result in serious personal injury.
14. Always pour oil into tank before plugging in and heating the appliance. Never pour oil into heated tank.
15. Ensure that there are no flammable objects on or near the appliance. If the oil catches fire, unplug the appliance and replace the lid. Never use water to extinguish the fire.
16. Do not operate this appliance if the lid and the tank are not completely dry.
17. It is not recommended to move the Deep Fryer containing hot oil. Allow to cool before moving.

18. Do not use this Deep Fryer to boil water.

SERIOUS HOT-OIL BURNS MAY RESULT FROM A DEEP FRYER OR COOKER/FRYER BEING PULLED OFF OF COUNTERTOP. DO NOT ALLOW THE CORD TO HANG OVER THE EDGE OF THE COUNTER WHERE IT MAY BE GRABBED BY CHILDREN OR BECOME ENTANGLED WITH THE USER. DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD.	

Notes on the Plug

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Notes on the Cord (Detachable Cord Instructions)

CAUTION: A short detachable power-supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. The cord is designed to break away from the Deep Fryer quickly and smoothly to prevent the unit from tipping over when someone unintentionally pulls on the cord. This detachable cord is designed for use with this designated Deep Fryer only. Do not try using it on any other appliance.

Plasticizer Warning

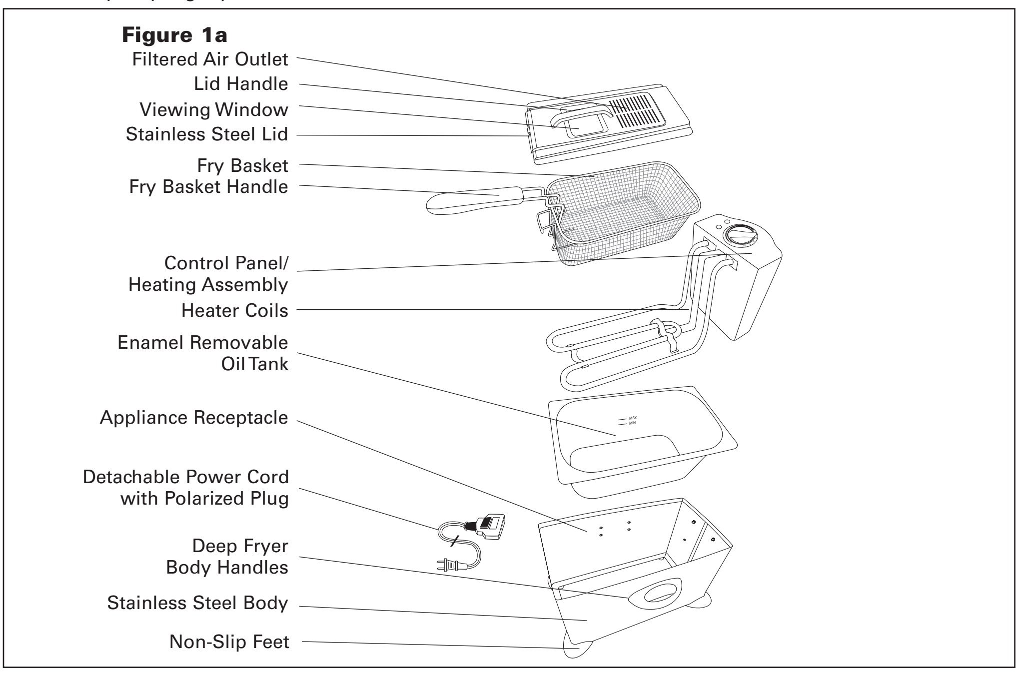
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

Electric Power

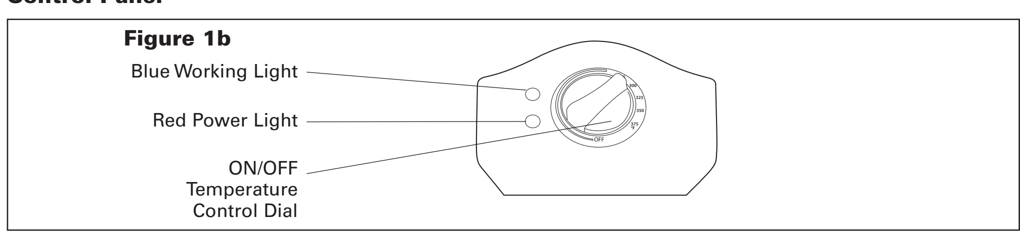
If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

Getting To Know Your Large 3.5 L deep fryer

Product may vary slightly from illustration

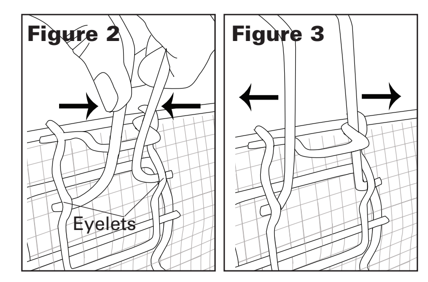


Control Panel



Assembling the Fry Basket Handle

1. To attach the handle to the fry basket, hold handle inside fry basket as shown. Gently squeeze the arms of the handle so they fit into the eyelets on the fry basket. See Figure 2.
2. Unfold the handle toward the back of the fry basket. Push handle against back of the fry basket until it locks into place. See Figure 3.



Before Using for the First Time

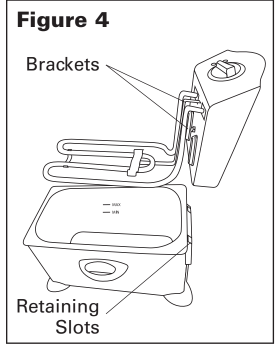


Figure 4

1. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the Deep Fryer. Check that there is no packaging underneath and around the oil tank and control panel/heater assembly.
2. Set the lid and the fry basket aside.
3. Grasp the sides of the control panel/heater assembly firmly and lift up and off the Deep Fryer body. (See Figure 4.) Carefully set control panel/heater assembly aside.
4. Lift the oil tank up and out of the deep fryer body.
5. Wash lid, fry basket, and oil tank in hot, soapy water. DO NOT IMMERSE THE CONTROL PANEL/HEATER ASSEMBLY IN WATER. Wipe control panel/heater assembly and deep fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
6. Insert oil tank into deep fryer body. Be sure tank is centered and resting properly on top of the stainless steel body.
7. Attach the control panel/heater assembly. Slide the 2 brackets located on the inside wall of the heater assembly down into the 2 retaining slots on the back of the deep fryer body. Make sure the brackets are fitted securely in the 2 slots.

   IMPORTANT: The Deep Fryer will not operate if the heater assembly brackets are not fully inserted and properly attached to the deep fryer body.
8. Fold the fryer basket handle over into the basket (See Figure 3). Place folded basket into the oil tank to store.
9. Replace lid on top of oil tank. Store until ready to use.

Operating Instructions

WARNING: This unit should not be used to boil water.

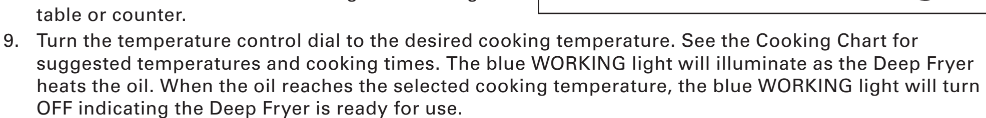
1. Place the Deep Fryer on a clean, dry, flat, heat-resistant surface such as a table or counter top, approximately 2 feet from a standard 120V AC electrical outlet.
2. Remove lid and fry basket.
3. Be sure the oil tank is properly seated inside deep fryer body. Pour liquid cooking oil (corn, vegetable, peanut, etc.) into the tank. Fill with oil to a level between the MIN and MAX marks.

   NOTE: The minimum oil capacity is 2.5 liters (2.7 qt./86.4 oz.). The maximum oil capacity is 3.0 liters (3.2 qt./104.2 oz.). (See Figure 4.)

   WARNING: Under- or over-filling the oil tank may damage the Deep Fryer and could result in serious personal injury.
4. To prevent condensation from fogging the viewing window on lid, use a paper towel or napkin to spread a thin layer of cold cooking oil onto inside of viewing window.
5. Place the fry basket into oil tank. When cooking, the bottom of the fry basket will rest on the heater coils.
6. Add the lid. The large cutout will fit over the heater coils. The double cutouts in the lid will fit over the fry basket handle.
7. Turn the ON/OFF temperature control dial to OFF.
8. Connect the detachable power cord into the appliance receptacle, with the "THIS SIDE UP" topside. (See Figure 5.) Make sure the cord is firmly in place. Then connect the polarized plug to the wall outlet. The red POWER light will illuminate.

   CAUTION: Do not let the cord hang over the edge of table or counter.

Figure 5



9. Turn the temperature control dial to the desired cooking temperature. See the Cooking Chart for suggested temperatures and cooking times. The blue WORKING light will illuminate as the Deep Fryer heats the oil. When the oil reaches the selected cooking temperature, the blue WORKING light will turn OFF indicating the Deep Fryer is ready for use.

   NOTE: Allow 10 to 15 minutes for the oil to preheat.

   NOTE: Oil may make a "popping" sound inside the Deep Fryer as the oil heats. This is normal.
10. Remove lid and set aside. Wearing an oven mitt, grasp the fry basket handle and lift fry basket out of the oil. Carefully rest the fry basket on the back of the oil tank.

    CAUTION: Do not touch any interior parts of the Deep Fryer or the oil during use as they are hot!

    WARNING! Be careful around hot parts and hot spitting oil. Remember that the oil is actually hotter than boiling water! Never put hands in the oil. Always keep hands and face away from rising steam or spitting oil.

11. Carefully place food into the fry basket, being careful not to touch the fry basket as it may be hot. Do not overfill fry basket with food.

    NOTE: Maximum food frying capacity is 1.0 Kg./2.2 lb. at one time. The fry basket should never be more than 2/3 full of food to be fried.
12. Grasp fry basket handle and carefully lower fry basket with food into the hot oil. Replace the lid.

    WARNING: This appliance generates heat and escaping steam during use. Use proper precautions to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.
13. As the Deep Fryer cooks the food and the oil cools, the heater coils and the blue WORKING light will cycle on and off as proper cooking temperature of the oil is maintained. See the Cooking Chart for sample cooking times and temperatures.
14. Allow foods to cook. Gently move the basket from side to side once or twice during cooking to encourage even browning on all sides. Check the food's cooking progress through the viewing window.

    CAUTION: Do not raise lid during cooking! Hot oil could spatter out of the Deep Fryer causing burns or other injuries.

    WARNING: Use caution when opening lid; steam escapes as soon as the lid is opened. Use oven mitts when handling hot materials.
15. Remove lid and turn food as needed. When food is cooked to desired doneness, using oven mitts, grasp fry basket handle and lift fry basket out of the oil. Carefully rest the fry basket on the back of the oil tank. Allow cooked foods to drain for 5-10 seconds.

    NOTE: To prevent early degradation of the oil, do not add salt or other spices to the food during frying or when the food is draining above the oil.
16. Use the fry basket handle to lift up and remove fry basket containing food. DO NOT touch fry basket wires as they are very hot!
17. Use a heat-resistant long-handled fork or tongs to remove cooked food or pour cooked foods from fry basket onto absorbent paper towels to soak up excess oil.
18. Replace fry basket into the oil. Replace lid, allow unit to reheat to desired temperature and continue to deep fry another batch of food, if desired.
19. When all cooking is complete, turn the ON/OFF temperature control dial to OFF; finish removing all fried food from the oil onto absorbent paper towels.
20. Unplug the polarized plug from the wall outlet, then detach the cord from the appliance receptacle.
21. Replace the lid and allow oil and Deep Fryer to cool.
    WARNING! Oil will remain hot for an extended period of time. Be sure all parts of the Deep Fryer and the oil have cooled completely before discarding or storing oil and cleaning the unit.

Helpful Hints

Frying

- Never over-fill the fry basket with food. Maximum basket capacity is 2/3 full, 1.0 Kg./2.2 lb.
- Fry more batches of smaller amounts of food. Best results are obtained when the hot oil can freely circulate all around the food.
- In general, pre-cooked foods require higher temperatures and less cooking time.
- Cut or sort food into uniform sizes. Cook same-size pieces together so they will be cooked in the same amount of time.
- Be sure foods are free from ice crystals and excess moisture before frying. Water on the surface of the food can cause the oil to spatter and foam.
- When using a breading, evenly coat the food to be fried. Fine, uniform crumbs stick better than coarse, uneven ones. Shake off all extra breading to help keep oil clean.
- To prevent contamination of the oil, do not add salt or other spices to the food during frying or when the food is draining above the oil.
- Space coated foods so they do not touch while cooking.
- For best results when frying doughs or foods dipped in a liquid batter, place the foods into the basket first and then lower the fry basket into the hot oil.
- Always use the fry basket to lift food out of the oil; hook the basket to the rim and allow oil to drain. Then remove fried food from the fry basket.

Oil

- **WARNING! Never, under any circumstances, add water or any other liquid to the oil.**
- Never over-fill or under-fill the fryer with oil. The minimum oil capacity is 2.5 liters (2.7 qt./86.4 oz.). The maximum oil capacity is 3.0 liters (3.2 qt./104.2 oz.). Both the MIN and MAX oil levels are marked on the inside of the tank.
  WARNING: Under- or over-filling the oil tank may damage the Deep Fryer and could result in serious personal injury.

- Always use sunflower oil, vegetable oil or corn oil. Never use hard fats, olive oil or oil with a high water content.
- Never mix different oils together to fry foods.
- Never use butter or margarine to fry foods.
- When frying fish or seafood, the oil may absorb a “fishy” taste or odor. To eliminate transferring this “fishy” taste or odor to other foods, we suggest changing the oil before frying other foods.

Draining and Recycling Oil

- **WARNING! Be careful around hot parts and hot spitting oil. Remember that the oil is actually hotter than boiling water! Never put hands in the oil. Always keep hands and face away from rising steam or spitting oil.**
- Oil should be filtered regularly.
- DO NOT pour oil from the Deep Fryer without first removing fry basket, control panel/heater assembly and tank from the Deep Fryer body.

  NOTE: DO NOT pour used oil down any household drain. Discard used oil into a container with a lid and dispose in garbage.
- Filter the cooled oil through a fine sieve into a wide-neck, airtight, covered container. If necessary, use a funnel to avoid oil spillage.

  NOTE: A coffee filter or piece of clean cotton material can be placed in a colander and used to filter used oil.
- As oil will absorb food flavors and odors, it’s a good idea to label the container with the type of food the oil was used to cook in. For example: desserts, chicken, fish, etc.
- Store oil in the refrigerator until next use.

Cooking Chart

WARNING! ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING.

The following chart is intended as a guide only. The quantity of food fried at one time may alter the total cooking time necessary. Remember, frying smaller batches will result in better cooking times and a higher food quality. Adjust cooking temperature and cooking time as necessary to your taste.

FOOD	TEMP	COOKING TIME
Mushrooms	284° F/140° C	2-3 minutes
Eggplant	340° F /170° C	5-8 minutes
Onion Rings (fresh)	300° F /150° C	4-7 minutes
Onion Rings (frozen)	375° F /190° C	5-8 minutes
Chicken tenders	355° F /180° C	7-10 minutes
Chicken pieces	375° F /190° C	12-15 minutes
French fries (fresh)	375° F /190° C	9-15 minutes
French fries (frozen)	375° F /190° C	10-16 minutes
Broccoli	356° F /180° C	4-5 minutes
Shrimp (regular or jumbo)	375° F/190° C	3-5 minutes

PLEASE NOTE: The USDA recommends that meats such as beef and lamb, etc.should be cooked to an internal temperature of 145° F/63° C. Pork should be cooked to an internal temperature of 160° F/71° C and poultry products should be cooked to an internal temperature of 170° F/77° C - 180° F/82° C to be sure any harmful bacteria has been killed. When reheating meat/poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165° F/74° C.

NOTE: Frozen foods may require different cooking times and temperatures; follow package directions. Use 375° F/191° C for all foods that have package instructions for a higher temperature and adjust times as necessary.

IMPORTANT: Remove ice crystals from frozen foods before placing in the hot oil.

CAUTION: NEVER fill the fry basket more than 2/3 full.

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

Care & Cleaning Instructions

WARNING! Allow the fryer to cool fully before emptying the oil and cleaning the appliance.

1. Make sure your Deep Fryer is unplugged and the filled oil tank has cooled completely.
2. Remove the lid.
3. Remove the fry basket from the oil tank.
4. Grasp control panel/heater assembly and gently pull up to remove. Use caution when removing the control panel/heater assembly as oil may splash out of the tank. Wipe control panel/heater assembly with a damp cloth and dry completely. Handle the heater coils and assembly with care.
5. **CAUTION:** Do not immerse the control panel/heater assembly in water. Doing so could permanently damage the Deep Fryer.
6. Grasp rim of oil tank and carefully lift tank out of deep fryer body. Carefully strain the oil from the tank into a suitable container. (See Draining and Recycling Oil for complete details.)

   NOTE: It is best to work over a sink or garbage can in case of any spillage.
7. Wash lid, fry basket, oil tank, and deep fryer body in hot, soapy water. Dry all parts thoroughly.
8. Oil Tank Cleaning: Soak in hot, soapy water. Use a stiff nylon brush to remove stubborn or burned-on residue. Do not use harsh or abrasive cleaning products they may damage the surface of the tank.
9. Make sure the lid and oil tank are completely dry after washing and before use.
10. Reassemble Deep Fryer as described in Before Using for the First Time. (See Figure 1).

Storing Instructions

1. Make sure all parts are clean and dry before storing.
2. Never store Deep Fryer while it is hot or wet.
3. To store, assemble clean Deep Fryer, placing the oil tank into the stainless steel body.
4. Slide the control panel/heater assembly into position.
5. Fold the fryer basket handle over into the basket. (See Figure 3.) Place folded basket into the oil tank.
6. Remove detachable cord and place it into the oil tank.
7. Cover with the lid.
8. Store appliance in its box or in a clean, dry place.

Troubleshooting

Deep Fryer does not operate

- Make sure the detachable power supply cord is properly attached to the receptacle.
- Make sure the control panel/heater assembly is correctly fitted. The Deep Fryer will not operate if the heater assembly brackets are not fully inserted and properly attached to the deep fryer body.

Oil temperature is too high

- Not enough oil in oil tank. Unplug Deep Fryer and check oil level. Oil level should be between MIN and MAX fill lines. Add oil as necessary.

Oil bubbles over

- Too much oil in Deep Fryer oil tank. Never fill with oil above the MAX fill line.
- Too much food. Fry smaller quantities at a time.
- Food is too wet. Pat dry with paper towels before placing in fryer basket.

Food tastes greasy or not crisp

- The wrong type of oil has been used. Use a high-quality oil such as vegetable, canola or corn.
- Too much food cooked at the same time. Cook smaller amounts of food, especially frozen foods.
- Frying temperature is too low. Allow unit to preheat or reheat to the desired temperature prior to use.

Food or Deep Fryer emits unpleasant odors

- Oil has deteriorated. Change oil as needed.
- Used oil absorbs food odors. Do not fry desserts in oil that has been used to fry fish.

CAUTION: In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the unit yourself. Take it to an authorized service station for examination and repair.

Recipes

Fried Chicken Strips with BBQ Sauce

- 2 lbs. boneless, skinless chicken breasts
- or chicken tenders
- 2.5 - 3.0 liters canola oil for frying
- 3 eggs
- 1 cup all-purpose flour
- 2 cups panko bread crumbs
- 1 teaspoon garlic powder
- 1 teaspoon lemon-pepper
- 1/2 teaspoon cayenne
- 1/2 teaspoon salt
- 1/2 teaspoon pepper

Marinade

- 1 quart buttermilk
- 1/2 tablespoons salt
- 1/2 tablespoons sugar
- 2 cloves garlic peeled and crushed

1. **Preheat oil to 340º F.**
2. **Cut the chicken breasts into long strips and set aside.**
3. **Place flour in gallon-size locking plastic bag.**
4. **Combine the buttermilk and marinade ingredients in a large nonreactive bowl. Mix well.**
5. **Immerse the chicken strips in the marinade, mix well, cover tightly, and refrigerate for at least 4 hours or up to 24 hours.**
6. **Beat the 3 eggs in a shallow bowl.**
7. **Add flour into another separate dish.**
8. **Measure the panko into a pie plate or shallow bowl and season with garlic powder, lemon-pepper, cayenne, salt and pepper.**
9. **Place the chicken strips into the flour bag, shake well to coat. Remove from bag and shake off excess flour.**
10. **Dip floured chicken strips into the beaten eggs.**
11. **Dredge egg-dipped chicken strips into the seasoned panko.**
12. **Using oven mitts and heat-resistant tongs, place battered chicken into the fryer basket.**
13. **Fry 3 to 5 minutes, watching the browning process through the viewing window.**
14. **Using the tongs, turn chicken. Allow to cook for another 4 to 5 minutes until done.**
15. **Always use the fry basket to lift chicken out of the oil; hook the basket to the rim and allow oil to drain. Then remove chicken from the fry basket and onto a plate of absorbent paper towels.**
16. **Serve with your favorite BBQ sauce.**

Recipes

OMG EZ Doughnuts

- 2.5 - 3.0 liters vegetable oil for frying
- 1 can of 10 refrigerated biscuits
- powdered sugar or cinnamon sugar mixture
- honey

1. **Preheat oil to 340º F. The blue WORKING light will illuminate as the Deep Fryerheats the oil.**
2. **Separate dough into biscuits. Using a cookie cutter*, cut a hole in center of each.**
3. **When the blue WORKING light turns OFF, the Deep Fryer is ready for use.**
4. **Using oven mitts and a heat-resistant metal spoon, place 4 doughnuts into the fryer basket.**
5. **Lower fryer basket into oil and add lid.**
6. **Cook 2 to 3 minutes, watching the browning process through the viewing window.**
7. **Using the oven mitts and metal spoon, turn each doughnut over. Allow to cook for another 2 to 3 minutes until done.**
   NOTE: Keep all of the dough holes until the end and fry as a separate batch.
8. **Always use the fry basket to lift doughnuts out of the oil;**
   hook the basket to the rim and allow oil to drain. Then remove donuts from the fry basket onto a plate lined with absorbent paper towels.
9. **Soften honey microwave for 10 seconds. Remove fried doughnuts to serving platter. Drizzle honey over the tops of the doughnuts, dust with powdered sugar or cinnamon sugar mixture.**
10. **Best eaten while warm.**

VARIATIONS: Drizzle with honey and top with: sweetened coconut, party sprinkles, grated chocolate, mini chips, chopped nuts.

Makes 10 doughnuts.

NOTE: Use the bottle top to the oil or any small round top.



Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. Any refund to the customer will be at a pro-rated value based on the remaining period of the warranty.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:
The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:
You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843.
A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, certaines mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes.
   Utiliser les poignées ou les boutons.
   Utiliser des gants de cuisson ou des poignées.
3. Afin de prévenir tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas les connaissances et l'expérience nécessaires, sauf si elles sont supervisées ou si les personnes responsables de leur sécurité leur ont donné des instructions.
5. Une surveillance étroite est requise lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
6. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
7. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec une surface chaude.
11. Ne pas placer sur ou à proximité d'un élément de cuisinière électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
12. Faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant l'appareil s'il contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Toujours fixer la fiche à l'appareil en premier lieu. Brancher ensuite la fiche du cordon d'alimentation à la prise murale. Pour débrancher, tourner le bouton de réglage de la température ON/OFF (Marche/Arrêt) à OFF (Arrêt). Ensuite, retirer la fiche de la prise murale.
14. Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
15. Faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant la friteuse si elle contient de l'huile chaude.
16. S'assurer que la poignée est correctement assemblée au panier à friture et bien fixée en place. Consulter 0les instructions d'assemblage détaillées.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVER CES CONSIGNES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

IMPORTANTES ADDITIONNELLES

MISE EN GARDE, SURFACES CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur lorsqu'il fonctionne. Prendre les précautions d'usage afin de prévenir les risques de brûlures, d'incendie ou autres blessures et des dommages matériels.

MISE EN GARDE : Cet appareil devient chaud pendant son utilisation et demeure chaud pendant quelque temps lorsqu'il est éteint. Toujours utiliser des gants isolants lorsqu'on manipule des objets chauds et laisser aux parties métalliques le temps de refroidir avant de nettoyer l'appareil. Ne placer aucun objet sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en marche ou lorsqu'il est chaud.

1. Toutes les personnes qui utilisent cet appareil doivent lire le manuel du propriétaire et le comprendre avant d'utiliser cet appareil ou de le nettoyer.
2. La fiche de cet appareil doit être branchée dans une prise murale de 120 V c.a. seulement.
3. Si l'appareil montre des signes de défectuosité durant l'utilisation, le débrancher immédiatement. Ne pas utiliser un appareil défectueux ou tenter de le réparer.
4. Ne jamais laisser cet appareil en marche sans surveillance.
5. Ne pas immerger le cordon d'alimentation amovible dans un liquide. Si le cordon tombe dans l'eau ou un autre liquide, LE JETER IMMÉDIATEMENT et le remplacer par un cordon neuf. Si le cordon d'alimentation à cet appareil est endommagé, il doit être remplacé en contactant le Service à la clientèle.
6. Garder le cordon hors de la portée des enfants pour éviter le risque de choc électrique et de suffocation.
7. Utiliser la poignée pour soulever et abaisser le panier à friture. Toujours soulever complètement le panier à friture de l'huile chaude et laisser les aliments cuits reposer pendant 5 à 10 secondes avant d'enlever les aliments du panier.
8. Ne pas utiliser cet appareil si la fenêtre d'observation est fissurée.
9. Assécher les aliments humides avant de les mettre dans l'huile. Avant de frire des aliments surgelés, enlever toute glace en excès, puisque que cela pourrait cause des éclaboussures d'huile chaude.
10. Toujours garder le couvercle fermé lorsque la friteuse frit des aliments.
11. Ne pas obstruer l'évent de sortie d'air filtré sur le dessus du couvercle. Éviter la vapeur qui s'échappe de la sortie d'air filtré durant l'utilisation.
12. Maintenir l'appareil à au moins 10 cm (4 po) des murs ou de tout autre objet pendant son fonctionnement. Ne placer aucun objet sur l'appareil pendant qu'il fonctionne. Placer l'appareil sur une surface plane résistante à la chaleur.
13. S'assurer que le réservoir d'huile est rempli d'huile au moins jusqu'au niveau marqué MIN. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans huile ou avec une quantité d'huile insuffisante. Ne pas dépasser la marque MAX du réservoir avec de l'huile.

    AVERTISSEMENT : Si le réservoir est trop ou pas assez rempli d'huile, la friteuse pourrait être endommagée et de graves blessures pourraient se produire.
14. Toujours verser de l'huile dans le réservoir avant de brancher et de chauffer l'appareil. Ne jamais verser d'huile dans un réservoir chauffé.
15. S'assurer qu'il n'y a pas d'objets inflammables sur l'appareil ou près de celui-ci. Si l'huile prend en feu, débrancher l'appareil et replacer le couvercle. Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu.
16. Ne pas faire fonctionner cet appareil si le couvercle et le réservoir ne sont pas complètement secs.
17. Il n'est pas recommandé de déplacer la friteuse lorsqu'elle contient de l'huile chaude. La laisser refroidir avant de la déplacer.
18. Ne pas utiliser cette friteuse pour faire bouillir de l'eau.

Notes sur la fiche

Cet appareil est muni d’une fiche polarisée (une lame plus large que l’autre). Afin d’éviter tout risque d’électrocution, on ne peut brancher la fiche que dans un seul sens. Si la fiche ne s’insère pas complètement dans la prise, on doit la tourner dans l’autre sens. Si cela ne fonctionne toujours pas, on doit communiquer avec un électricien qualifié. On ne doit en aucun cas modifier la fiche soi-même.

Notes sur le cordon (instructions sur le cordon amovible)

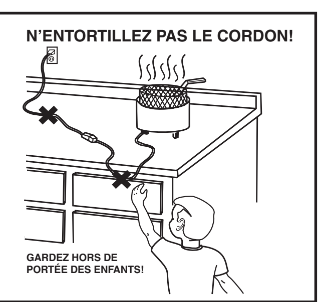
MISE EN GARDE : Le cordon court amovible est fourni afin de réduire le risque de blessures provoqué par un enchevêtrement ou une chute du à un cordon d’alimentation plus long.

Le cordon est conçu pour se détacher rapidement et doucement de la friteuse, pour éviter que l’appareil se renverse lorsqu’une personne tire accidentellement sur le cordon. Le cordon détachable est conçu pour être utilisé uniquement avec cette friteuse. Ne pas tenter de l’utiliser avec un autre appareil.

L’HUILE BOUILLANTE CONTENUE DANS LA FRITEUSE PEUT CAUSER DES BRÛLURES SÉRIEUSES SI LA FRITEUSE TOMBE D’UN COMPTOIR. NE PAS LAISSER LE CORDON PENDRE DU BORD

D’UN COMPTOIR; DES ENFANTS POURRAIENT LE SAISIR OU CELUI-CI POURRAIT S’ENROULER AUTOUR

DE L’UTILISATEUR. NE PAS UTILISER L’APPAREIL AVEC UNE RALLONGE.



Avertissement de migration de plastifiants

MISE EN GARDE : Afin d’éviter la migration de plastifiants vers le fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-verres faits de matière non plastique ou des napperons entre l’appareil et la surface du comptoir ou de la table. Si cette consigne n’est pas respectée, le fini du comptoir ou de la table noircira et s’en suivront des ternissures permanentes ou des taches indélébiles.

Alimentation électrique

Si le circuit électrique est surchargé parce qu’il doit alimenter d’autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l’appareil sur un circuit électrique distinct.

Connaître sa friteuse de Friteuse grand format 3,5 litres

Le produit peut légèrement différer de l'illustration

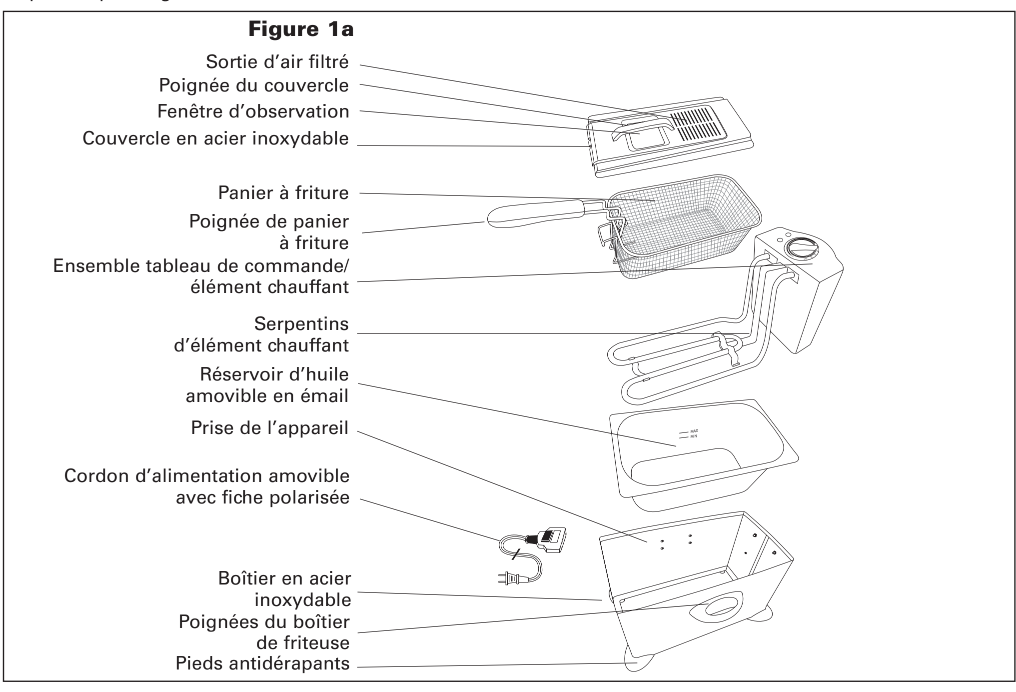
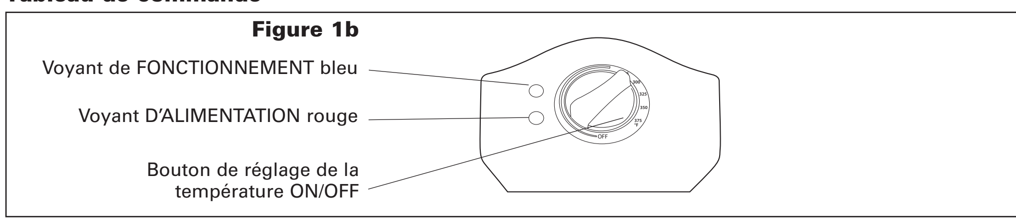
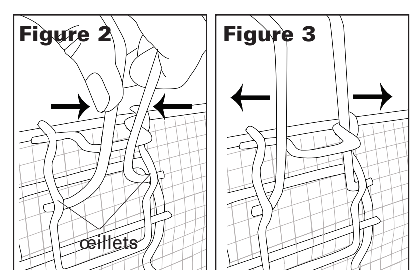


Tableau de commande



Assemblage de la poignée de panier à friture

1. Pour fixer la poignée au panier à friture, tenir la poignée à l'intérieur du panier à friture, comme illustré. Comprimer doucement les bras de la poignée, afin qu'ils s'emboîtent dans les œillets sur le panier à friture. Voir Figure 2.
2. Déplier la poignée vers l'arrière du panier à friture. Pousser la poignée contre l'arrière du panier à friture jusqu'à ce qu'elle se verrouille en place.



Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

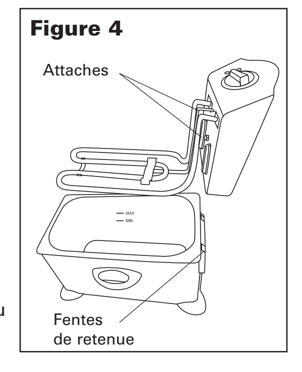


Figure 4

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et les étiquettes à l'intérieur et à l'extérieur de la friteuse. Vérifier qu'il n'y a pas d'emballage sous et autour du réservoir d'huile et de l'ensemble tableau de commande/élément chauffant.
2. Mettre le couvercle et le panier à friture de côté.
3. Saisir fermement les côtés de l'ensemble tableau de commande/élément chauffant, puis soulever et sortir l'ensemble du boîtier de la friteuse. (Voir Figure 4.) Mettre l'ensemble tableau de commande/élément chauffant soigneusement de côté.
4. Soulever le réservoir d'huile et le sortir du boîtier de la friteuse.
5. Laver le couvercle, le panier à friture et le réservoir d'huile dans de l'eau chaude savonneuse. **NE PAS IMMERGER L'ENSEMBLE TABLEAU DE COMMANDE/ÉLÉMENT CHAUFFANT DANS L'EAU.** Essuyer l'ensemble tableau de commande/élément chauffant et le boîtier de la friteuse avec un chiffon humide. Bien sécher toutes les pièces.
6. Insérer le réservoir d'huile dans le boîtier de la friteuse. S'assurer que le réservoir en centré et repose correctement sur le dessus du boîtier en acier inoxydable.
7. Fixer l'ensemble tableau de commande/élément chauffant. Faire glisser les 2 languettes situées sur le côté intérieur de l'ensemble d'élément chauffant dans les 2 fentes de retenue sur l'arrière du boîtier de la friteuse. S'assurer que les attaches sont insérées de façon sécuritaire dans les deux fentes.

   IMPORTANT : La friteuse ne fonctionnera pas si les attaches de l'ensemble d'élément chauffant ne sont pas entièrement insérées et correctement fixées au boîtier de la friteuse.
8. Plier la poignée du panier à friture au-dessus et à l'intérieur du panier. (Voir Figure 3.) Installer le panier replié dans le réservoir d'huile pour le rangement.
9. Replacer le couvercle sur le dessus du réservoir d'huile. Ranger jusqu'à la prochaine utilisation.

Instructions d'utilisation

AVERTISSEMENT ! Cette unité ne devrait pas être utilisée pour faire bouillir de l'eau.

1. Installer la friteuse sur une surface propre, sèche, plane et résistante à la chaleur, comme une table ou un comptoir, à environ 60 cm (2 pi) d'une prise électrique standard de 120 V c.a.
2. Retirer le couvercle et le panier à friture.
3. S'assurer que le réservoir d'huile est correctement positionné dans le boîtier de la friteuse. Verser de l'huile à cuisson liquide (maïs, végétale, arachide, etc.) dans le réservoir. Remplir d'huile à un niveau entre les marques MIN et MAX.

   REMARQUE : La capacité d'huile minimum est de 2,5 litres (2,7 pintes/86,4 oz). La capacité d'huile maximum est de 3,0 litres (3,2 pintes/104,2 oz). (Voir Figure 4.)

   AVERTISSEMENT : Si le réservoir est trop ou pas assez rempli d'huile, la friteuse pourrait être endommagée et de graves blessures pourraient se produire.
4. Pour éviter la condensation d'embuer la fenêtre d'observation sur le couvercle, utiliser un essuie-tout ou une serviette en papier pour étendre une mince couche d'huile de cuisson froide sur l'intérieur de la fenêtre d'observation.
5. Installer le panier à friture dans le réservoir d'huile. Lors de la cuisson, le bas du panier à friture reposera sur les serpentins d'élément chauffant.
6. Ajouter le couvercle. La grande découpe repose sur les serpentins d'élément chauffant. Les deux découpes du couvercle correspondent aux poignées de la friteuse.
7. Placer le bouton ON/OFF (Marche/Arrêt) à la postion OFF (Arrêt).
8. Brancher le cordon d'alimentation amovible à la prise de l'appareil, en orientant l'indication « THIS SIDE UP » vers le haut. (Voir Figure 5.) S'assurer que le cordon est fermement en place. Ensuite, brancher la fiche polarisée dans la prise murale. Le voyant d'alimentation rouge s'allumera.

   MISE EN GARDE : Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table ou d'un comptoir.

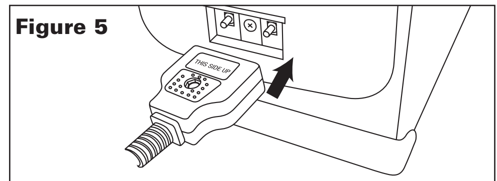


Figure 5

9. Régler le bouton de réglage de température à la température désirée. Consulter la table de cuisson pour connaître les durées de cuisson. Le voyant de fonctionnement bleu s'allumera lorsque la friteuse chauffe l'huile. Lorsque l'huile atteint la température de cuisson sélectionnée, le voyant de fonctionnement bleu s'éteint, indiquant que la friteuse est prête à l'utilisation.

   REMARQUE : Prévoir de 10 à 15 minutes pour le préchauffage de l'huile.

   REMARQUE : L'huile produit un crépitement lorsqu'elle est chauffée dans la friteuse. Ce bruit est normal.

10. Ouvrir le couvercle et le mettre de côté. À l'aide d'un gant de cuisson, saisir la poignée du panier à friture et soulever le panier à friture pour le retirer de l'huile. Déposer avec précaution le panier à friture sur l'arrière du réservoir d'huile.

    MISE EN GARDE : Lorsque la friteuse est en cours d'utilisation, éviter de toucher aux pièces intérieures ou à l'huile, car elles sont très chaudes !

    AVERTISSEMENT ! Faire preuve de prudence lors de la manipulation de pièces chaudes et lorsqu'il y a un risque d'éclaboussure d'huile bouillante. Se rappeler que l'huile est beaucoup plus chaude que l'eau bouillante! Ne jamais plonger la main dans l'huile. Toujours tenir les mains et le visage à distance de la vapeur et des éclaboussures d'huile.

11. Placer la nourriture avec soin dans le panier à friture, en s'assurant de ne pas toucher au panier, qui pourrait être très chaud. Éviter de trop remplir le panier à friture avec des aliments.

    REMARQUE : La quantité maximale de nourriture pouvant être frite en une seule fois est de 1,0 kg (2,2 lb). Le panier à friture ne devrait jamais être rempli à plus des 2/3 de nourriture à frire.

12. Saisir la poignée du panier à friture et l'abaisser avec précaution dans l'huile chaude. Remettre le couvercle.

    AVERTISSEMENT : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur lorsqu'il fonctionne. Prendre les précautions d'usage afin de prévenir les risques de brûlures, d'incendie ou autres blessures et des dommages matériels.

13. Lorsque la friteuse cuit la nourriture et que l'huile refroidit, les serpentins de l'élément chauffant et le témoin de fonctionnement bleu s'allumeront et s'éteindront, afin de maintenir la température de cuisson voulue. Consulter la table de cuisson pour obtenir des exemples de durées et de températures de cuisson.

14. Laisser cuire la nourriture. Déplacer doucement le panier d'un côté à l'autre une ou deux fois pendant la cuisson pour obtenir un brunissement uniforme de la nourriture. Vérifier la cuisson des aliments à travers la fenêtre d'observation.

    MISE EN GARDE : Ne pas soulever le couvercle pendant la cuisson ! De l'huile chaude pourrait jaillir de la friteuse et causer des brûlures ou d'autres blessures.

    AVERTISSEMENT : Faire preuve de prudence lors de l'ouverture du couvercle; de la vapeur s'échappe de l'appareil aussitôt que le couvercle est ouvert. Utiliser des gants de cuisson pour manipuler des objets chauds.

15. Retirer le couvercle et retourner la nourriture au besoin. Lorsque le degré de cuisson désiré est atteint, saisir la poignée du panier à friture et le soulever au-dessus de l'huile. Déposer avec précaution le panier à friture sur l'arrière du réservoir d'huile. Laisser l'huile s'égoutter de la nourriture cuite pendant 5 à 10 secondes.

    REMARQUE : Afin de prévenir une dégradation prématurée de l'huile, ne pas ajouter de sel ou d'autres assaisonnements à la nourriture pendant la cuisson ou lorsque la nourriture se trouve au-dessus de l'huile.

16. Utiliser la poignée du panier à friture pour soulever le panier rempli de nourriture et le retirer de l'appareil. NE PAS toucher aux grilles du panier car elles sont très chaudes !

17. Utiliser une fourchette à long manche résistante à la chaleur ou des pinces pour retirer les aliments cuits ou déposer les aliments cuits du panier à friture sur des essuie-tout pour éponger l'excès d'huile.

18. Replacer le panier à friture dans l'huile. Replacer le couvercle, laisser l'unité se réchauffer à la température désirée et continuer à frire une autre quantité de nourriture, si désiré.

19. Quand toute la cuisson est terminée, tourner le bouton de commande de la température ON/OFF (Marche/Arrêt) à OFF (Arrêt). Terminer d'enlever tous les aliments frits de l'huile en les déposant sur des essuie-tout.

20. Débrancher la prise polarisée de la prise murale, puis détacher le cordon de la prise de l'appareil.

21. Replacer le couvercle et laisser l'huile et la friteuse refroidir.

    AVERTISSEMENT ! L'huile demeure chaude pendant une période prolongée. S'assurer que toutes les pièces de la friture et l'huile sont complètement refroidies avant de jeter ou de ranger l'huile et de nettoyer l'unité.

Conseils utiles

Friture

- Ne jamais trop remplir le panier à friture avec des aliments. La capacité maximum du panier est au 2/3 plein, soit 1,0 kg (2,2 lb).
- Frire plusieurs lots de petite quantité d'aliments. Les résultats seront meilleurs si l'huile chaude peut circuler librement autour de tous les aliments.
- En général, les aliments précuits nécessitent des températures plus élevées et un temps de cuisson plus court.
- Couper ou trier les aliments pour qu'ils aient tous la même taille. Cuire les morceaux de même taille ensemble, afin qu'ils puissent cuire en même temps.

- S’assurer que les aliments sont exempts de cristaux de glace et d’excès d’humidité avant de frire. L’eau à la surface des aliments peut causer des éclaboussures d’huile et de la mousse.
- Lors de l’utilisation d’une chapelure, recouvrir uniformément les aliments à frire. Une chapelure fine et uniforme colle mieux qu’une chapelure grossière et non uniforme. Secouer l’aliment pour éliminer le surplus de chapelure, afin de garder l’huile propre.
- Afin de prévenir la contamination de l’huile, ne pas ajouter de sel ou d’autres assaisonnements à la nourriture pendant la cuisson ou lorsque la nourriture se trouve au-dessus de l’huile.
- Espacer les aliments recouverts pour qu’ils ne se touchent pas pendant la cuisson.
- Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la friture de pâte ou d’aliments trempés dans une pâte liquide, placer tout d’abord les aliments dans le panier, puis abaisser le panier à friture dans l’huile chaude.
- Toujours utiliser le panier à friture pour retirer la nourriture de l’huile; accrocher le panier au rebord et laisser l’huile s’égoutter. Puis, retirer les aliments frits du panier à friture.

Huile

- **AVERTISSEMENT ! Ne jamais, en aucune circonstance, ajouter de l’eau ou tout autre liquide à l’huile.**
- Ne jamais remplir la friteuse avec trop ou trop peu d’huile.
  La capacité d’huile minimum est de 2,5 litres (2,7 pintes/86,4 oz).
  La capacité d’huile maximum est de 3,0 litres (3,2 pintes/104,2 oz).
  Les niveaux d’huile MIN et MAX sont tous deux indiqués à l’intérieur du réservoir.

  AVERTISSEMENT : Si le réservoir est trop ou pas assez rempli d’huile, la friteuse pourrait être endommagée et de graves blessures pourraient se produire.
- Toujours utiliser de l’huile de tournesol, de l’huile végétale ou de l’huile de maïs. Ne jamais utiliser de graisses solides, d’huile d’olive ou d’huile avec un contenu élevé en eau.
- Ne jamais mélanger des huiles différentes pour frire des aliments.
- Ne jamais utiliser de beurre ou de margarine pour frire des aliments.
- Lors de la friture de poisson ou de fruits de mer, l’huile pourrait absorber les odeurs ou acquérir un goût « poissonneux ». Pour éliminer le transfert du goût ou de l’odeur de poisson, il est suggéré de remplacer l’huile avant de frire d’autres aliments.

Vidange et recyclage de l’huile

- **AVERTISSEMENT ! Faire preuve de prudence lors de la manipulation de pièces chaudes et lorsqu’il y a un risque d’éclaboussure d’huile bouillante. Se rappeler que l’huile est beaucoup plus chaude que l’eau bouillante! Ne jamais plonger la main dans l’huile. Toujours tenir les mains et le visage à distance de la vapeur et des éclaboussures d’huile.**
- L’huile devrait être filtrée régulièrement.
- NE PAS verser d’huile de la friteuse sans tout d’abord retirer le panier à friture, l’ensemble tableau de commande/élément chauffant et le réservoir du boîtier de la friteuse.

  REMARQUE : NE PAS déverser l’huile usée dans les égouts domestiques. Jeter l’huile usée dans un contenant avec un couvercle et mettre au rebut.
- Filtrer l’huile refroidie à travers un tamis fin dans un contenant couvert à col large et étanche à l’air. Au besoin, utiliser un entonnoir pour éviter un débordement.

  REMARQUE : Un filtre à café ou un morceau de coton propre peut être placé dans une passoire pour filtrer l’huile usée.
- Parce que l’huile absorbe les saveurs et les odeurs des aliments, il est suggéré d’identifier le contenant d’huile pour indiquer le type d’aliment ayant été cuit dans l’huile qu’il contient. Par exemple : desserts, poulet, poisson, etc.
- Ranger l’huile au réfrigérateur jusqu’à la prochaine utilisation.

Grille de cuisson

AVERTISSEMENT ! TOUJOURS UTILISER UN THERMOMÈTRE À VIANDE POUR S'ASSURER QUE LA VIANDE ET LE POISSON SONT ENTIÈREMENT CUITS AVANT DE LES CONSOMMER.

La grille suivante est fournie à des fins de référence seulement. La quantité de nourriture frite en une fois peut influencer la durée totale de cuisson nécessaire. Se rappeler que la friture en petites quantités permet d'obtenir des durées de cuisson plus courtes et des résultats de meilleure qualité. Ajuster la température de cuisson et la durée de cuisson selon les préférences personnelles.

ALIMENT	TEMP	DURÉE DE CUISSON
Champignons	284 ºF/140 ºC	2-3 minutes
Aubergine	340 ºF /170 ºC	5-8 minutes
Rondelles d'oignon (fraîches)	300 ºF /150 ºC	4-7 minutes
Rondelles d'oignon (surgelées)	375 ºF /190 ºC	5-8 minutes
Filets de poitrine de poulet	355 ºF /180 ºC	7-10 minutes
Morceaux de poulet	375 ºF /190 ºC	12-15 minutes
Frites (fraîches)	375 ºF /190 ºC	9-15 minutes
Frites (surgelées)	375 ºF /190 ºC	10-16 minutes
Brocoli	356 ºF /180 ºC	4-5 minutes
Crevettes (régulières ou géantes)	375 ºF/190 ºC	3-5 minutes

REMARQUE IMPORTANTE : L'USDA recommande que les viandes telles le boeuf et l'agneau soient cuites jusqu'à ce que la température interne atteigne 63 ºC / 145 ºF. Le porc devrait être cuit jusqu'à ce que la température interne atteigne 71 ºC / 160 ºF et la volaille devrait être cuite jusqu'à ce que la température interne atteigne 77 ºC à 82 ºC (170 ºF à 180 ºF), afin de s'assurer que les bactéries pathogènes soient tuées. Lorsque les viandes et les volailles sont réchauffées, leurs températures internes devraient atteindre 74 ºC (165 ºF).

REMARQUE : Les aliments surgelés pourraient demander une durée de cuisson et une température différente; suivre les instructions sur l'emballage. Utiliser le réglage 191 ºC / 375 ºF pour tous les aliments dont les instructions sur l'emballage indiquent une température de friture plus élevée et ajuster la durée de cuisson au besoin.

IMPORTANT : Enlever les cristaux de glace des aliments surgelés avant de les plonger dans l'huile chaude.

MISE EN GARDE : NE JAMAIS remplir le panier à friture à plus des 2/3.

Instructions pour l'entretien

Cet appareil requiert peu d'entretien. Il ne contient pas de pièce réparable par l'utilisateur. Toute réparation qui nécessite un démontage autre que pour le nettoyage doit être effectuée par un technicien qualifié en réparation d'appareils.

Instructions d'entretien et de nettoyage

AVERTISSEMENT ! Laisser la friteuse refroidir complètement avant de vider l'huile et de nettoyer l'appareil.

1. S'assurer que la friteuse est débranchée et que le réservoir rempli d'huile est complètement refroidi.
2. Retirer le couvercle.
3. Retirer le panier à friture du réservoir d'huile.
4. Saisir l'ensemble tableau de commande/élément chauffant et tirer doucement vers le haut pour le retirer. Faire preuve de prudence en retirant l'ensemble tableau de commande/élément chauffant parce que de l'huile pourrait jaillir du réservoir. Essuyer l'ensemble tableau de commande/élément chauffant avec un chiffon humide et l'essuyer complètement. Manipuler les serpentins de l'élément chauffant avec soin.
5. **MISE EN GARDE :** Ne pas immerger l'ensemble tableau commande/élément chauffant dans l'eau. Cela pourrait causer des dommages permanents à la friteuse.

6. Saisir le rebord du réservoir d'huile et soulever soigneusement le réservoir hors du boîtier de la friteuse. Transférer avec soin l'huile du réservoir dans un contenant approprié. (Pour de plus amples renseignements, consulter la section Vidange et recyclage de l'huile du présent document.)

   REMARQUE : Il est préférable de transférer l'huile au-dessus d'un lavabo ou d'une poubelle afin de recueillir tout déversement.
7. Laver le couvercle, le panier à friture, le réservoir d'huile et le boîtier de la friteuse dans de l'eau chaude savonneuse. Bien sécher toutes les pièces.
8. Nettoyage du réservoir d'huile : Faire tremper le réservoir d'huile dans de l'eau chaude savonneuse. Utiliser une brosse de nylon rigide pour retirer les résidus tenaces ou brûlés. Ne pas utiliser de produits rugueux ou abrasifs, qui pourraient endommager la surface du réservoir.
9. S'assurer que le couvercle et le réservoir d'huile sont complètement secs après le lavage et avant l'utilisation.
10. Réassembler la friteuse comme décrit dans la section Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. (Voir Figure 1.)

Instructions de rangement

1. S'assurer que toutes les pièces sont propres et sèches avant de ranger l'appareil.
2. Ne jamais ranger la friteuse lorsqu'elle est chaude ou mouillée.
3. Pour le rangement, assembler la friteuse propre, en plaçant le réservoir d'huile dans le boîtier en acier inoxydable.
4. Faire glisser l'ensemble tableau de commande/élément chauffant en place.
5. Plier la poignée du panier à friture au-dessus et à l'intérieur du panier. (Voir Figure 3.) Installer le panier replié dans le réservoir d'huile.
6. Retirer le cordon amovible et le ranger dans le réservoir d'huile.
7. Mettre le couvercle.
8. Ranger l'appareil dans sa boîte ou dans un endroit sec et propre.

Dépannage

La friteuse ne fonctionne pas

- S'assurer que le cordon d'alimentation amovible est fixé correctement au boîtier de la friteuse.
- S'assurer que l'ensemble tableau de commande/élément chauffant est installé correctement. La friteuse ne fonctionnera pas si les attaches de l'ensemble d'élément chauffant ne sont pas entièrement insérées et correctement fixées au boîtier de la friteuse.

La température de l'huile est trop élevée

- Quantité insuffisante d'huile dans le réservoir. Débrancher la friteuse et vérifier le niveau d'huile. Le niveau d'huile devrait se situer entre les lignes de remplissage MIN et MAX. Ajouter de l'huile au besoin.

L'huile bouillonne et déborde

- Quantité d'huile trop importante dans le réservoir de la friteuse. La quantité d'huile ne devrait jamais dépasser la ligne de remplissage MAX.
- Quantité de nourriture trop importante. Frire de petites quantités de nourriture à la fois.
- Les aliments sont trop humides. Les essuyer avec des essuie-tout avant de les placer dans le panier à friture.

Les aliments goûtent graisseux plutôt que croquants

- Le mauvais type d'huile a été utilisé. Utiliser une huile de haute qualité comme une huile végétale, de canola ou de maïs.
- Trop d'aliments ont été cuits en même temps. Cuire de plus petites quantités d'aliments à la fois – en particulier pour des aliments surgelés.
- La température pour frire est trop basse. Laisser l'unité préchauffer ou réchauffer à la température désirée avant l'utilisation.

La nourriture ou la friteuse produit des odeurs déplaisantes

- L'huile s'est dégradée. Remplacer l'huile au besoin.
- L'huile usée absorbe les odeurs des aliments. Ne pas frire des desserts dans de l'huile ayant servi à frire du poisson..

MISE EN GARDE : Afin de prévenir tout risque d'électrocution, n'essayer pas de réparer l'appareil. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié.

Recettes

Languettes de poulet frites à la sauce BBQ

- 2 lb de poitrines de poulet désossées et sans peau ou de filets de poitrine de poulet
- 2,5 à 3,0 litres d'huile canola pour la friture
- 3 œufs
- 1 tasse de farine tout usage
- 2 tasses de chapelure Panko
- 1 cuillerée à café de poudre d'ail
- 1 cuillerée à café de poivre citronné
- ½ cuillerée à café de cayenne
- ½ cuillerée à café de sel
- ½ cuillerée à café de poivre

Marinade

- 1 pinte de babeurre
- ½ cuillerée à soupe de sel
- ½ cuillerée à soupe de sucre
- 2 gousses d'ail pelées et écrasées

1. **Préchauffer l'huile à 340 °F.**
2. **Couper les poitrines de poulet en longues lanières et mettre de côté.**
3. **Mettre la farine dans un sac en plastique refermable (taille : 4 litres).**
4. **Combiner le babeurre et les ingrédients de la marinade dans un grand bol qui ne réagit pas. Bien mélanger.**
5. **Immerger les lanières de poulet dans la marinade, bien mélanger, couvrir hermétiquement et réfrigérer pour au moins 4 heures ou jusqu'à 24 heures.**
6. **Battre 3 œufs dans un bol peu profond.**
7. **Ajouter la farine dans un autre plat.**
8. **Mesurer la chapelure Panko dans une assiette à tarte ou un bol peu profond et assaisonner avec la poudre d'ail, le poivre citronné, le cayenne, le sel et le poivre.**
9. **Mettre les lanières de poulet dans le sac avec la farine, bien agiter pour recouvrir. Retirer du sac et secouer l'aliment pour éliminer le surplus de farine.**
10. **Tremper les lanières de poulet enfarinées dans les œufs battus.**
11. **Saupoudrer les lanières de poulet trempées dans les œufs dans la chapelure Panko assaisonnée.**
12. **À l'aide de gants de cuisson et de pinces résistantes à la chaleur, mettre le poulet pané dans le panier à friture.**
13. **Frire de 3 à 5 minutes, en observant le brunissement par la fenêtre d'observation.**
14. **À l'aide des pinces, tourner le poulet. Laisser cuire encore 4 à 5 minutes jusqu'à ce que les aliments soient cuits.**
15. **Toujours utiliser le panier à friture pour retirer le poulet de l'huile; accrocher le panier au rebord et laisser l'huile s'égoutter. Ensuite, retirer le poulet du panier à friture et le déposer sur un plat contenant des essuie-tout.**
16. **Servir accompagné de votre sauce BBQ préférée.**

Recettes

Beignets faciles et épatants

- 2,5 à 3,0 litres d’huile végétale pour la friture
- 1 emballage de 10 biscuits réfrigérés
- sucre en poudre ou mélange de cannelle et sucre
- miel

1. **Préchauffer l’huile à 340 °F. Le voyant de fonctionnement bleu s’allumera lorsque la friteuse chauffe l’huile.**
2. **Séparer la pâte en biscuits. Au moyen d’un emporte-pièce*, couper un trou au centre de chaque biscuit.**
3. **Quand le voyant de fonctionnement bleu s’éteint et que la friteuse est prête à l’utilisation.**
4. **À l’aide de gants de cuisson et d’une cuillère de métal résistante à la chaleur, mettre 4 beignets dans le panier à friture.**
5. **Abaisser le panier à friture dans l’huile et mettre le couvercle.**
6. **Frire de 2 à 3 minutes, en observant le brunissement par la fenêtre d’observation.**
7. **À l’aide de gants de cuisson et d’une cuillère métallique, retourner chaque beignet. Laisser cuire encore 2 à 3 minutes jusqu’à ce que les aliments soient cuits. REMARQUE : Conserver tous les « trous de beignets » jusqu’à la fin de la préparation, puis les frire séparément des beignets.**
8. **Toujours utiliser le panier à friture pour retirer les beignets de l’huile; accrocher le panier au rebord et laisser l’huile s’égoutter. Ensuite, retirer les beignets du panier à friture et les déposer sur un plat contenant des essuie-tout.**
9. **Ramollir le miel au four à micro-ondes pendant 10 secondes. Déposer les beignets frits sur un plat de service. Asperger de miel la surface des beignets, puis saupoudrer du sucre en poudre ou un mélange de sucre et de cannelle.**
10. **Ces beignets sont meilleurs lorsque dégustés chaud.**

VARIATION : Asperger les beignets de miel et saupoudrer ensuite : de la noix de coco sucrée, des décorations à gâteau, du chocolat râpé, des pépites de chocolat miniatures ou des noix hachées.

Donne 10 beignets.

REMARQUE : Utiliser le bouchon de la bouteille d’huile ou n’importe quel petit bouchon rond pour tailler les beignets.



Garantie limitée de DEUX ANS

SENSIO Inc. assure par la présente que le produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de **DEUX ANS** à compter de la date d'achat et contre tout défaut des pièces autres que mécaniques pendant 90 jours. À son entière discrétion, SENSIO Inc. réparera ou remplacera un produit défectueux, ou accordera un remboursement pour ce produit, pendant la période de la garantie.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial du produit, à compter de la date initiale de l'achat, et est incessible. Pour que la garantie soit valide, l'acheteur doit conserver le reçu de caisse original. Les magasins de détail qui vendent ce produit n'ont pas le droit de l'altérer ou de le modifier, ni de modifier de quelque façon les modalités de la garantie.

EXCLUSIONS :
La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou de courant inapproprié, un entretien de routine inadéquat, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, de démontage et de réparation, ou par la modification du produit par une personne autre qu'un technicien qualifié de SENSIO Inc. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

SENSIO Inc. ne pourra être tenue responsable de tout dommage indirect ou accessoire causé par la violation de toute garantie explicite ou implicite. Sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, toute garantie implicite concernant la valeur commerciale ou l'adéquation à la fin visée se limite à la durée de la garantie. Certains États et certaines provinces ou compétences administratives ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, ou les limitations quant à la durée des garanties implicites; par conséquent, les exclusions ou limitations mentionnées précédemment peuvent ne pas s'appliquer à vous. La garantie couvre les droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province ou la compétence administrative.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE :
Communiquez avec le service à la clientèle en composant notre numéro sans frais : 1 866 832-4843. Un représentant du service à la clientèle tentera de résoudre par téléphone les questions relatives à la garantie. Si le représentant du service à la clientèle est incapable de résoudre le problème, il vous fournira un numéro de demande et vous informera que vous devez retourner le produit à SENSIO Inc. Apposez sur le produit une étiquette indiquant votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone (de jour), le numéro de demande ainsi qu'une description du problème. Incluez également une copie du reçu de caisse original. Emballez soigneusement le produit avec son reçu de caisse et faites-le parvenir (port et assurance payés) à l'adresse de SENSIO Inc. SENSIO Inc. n'assume aucune responsabilité quant au produit retourné pendant son transport jusqu'au centre de service à la clientèle de SENSIO Inc.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre se deben cumplir las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o las perillas. Use manoplas o agarraderas.
3. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
4. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya brindado supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico.
5. Se debe controlar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
6. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas, y antes de limpiar el electrodoméstico.
7. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya dañado de cualquier manera. Lleve el electrodoméstico a un técnico autorizado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede provocar lesiones.
9. No utilice este electrodoméstico en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera ni que entre en contacto con superficies calientes.
11. No lo coloque sobre un quemador a gas o eléctrico, ni cerca de él, ni dentro de un horno caliente.
12. Se debe ser sumamente cuidadoso al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Siempre coloque el enchufe en el electrodoméstico antes de enchufar el cable en el tomacorriente de pared. Para desconectarlo, lleve el indicador de control de temperatura ON/OFF (Encendido/Apagado) a la posición OFF (Apagado). Luego, retire el enchufe del tomacorriente de pared.
14. No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.
15. Se debe ser sumamente cuidadoso al mover la freidora cuando contenga aceite caliente.
16. Asegúrese de que el mango esté colocado correctamente en la cesta para freír y de que quede bien trabado. Consulte las instrucciones detalladas de montaje.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: Este electrodoméstico genera calor y libera vapor mientras está en uso. Se deben tomar las medidas adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otro tipo de lesiones o daños a la propiedad.

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento y mantiene el calor un tiempo después de apagado. Siempre use manoplas al manipular materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o esté caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual del usuario antes de poner en funcionamiento o limpiar este electrodoméstico.
2. El cable de este electrodoméstico sólo debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V.
3. Si el electrodoméstico comienza a funcionar mal mientras está en uso, desenchufe el cable de inmediato. No utilice ni intente reparar un electrodoméstico que funcione mal.
4. No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.
5. No sumerja el cable de alimentación desmontable en ningún líquido. Si el cable cae en el agua o en otro líquido, TÍRELO INMEDIATAMENTE y reemplácelo por un cable nuevo. Si el cable de alimentación de este electrodoméstico está dañado, debe comunicarse con atención al cliente para reemplazarlo.
6. Mantenga el cable fuera del alcance de los niños para evitar el riesgo de descargas eléctricas y estrangulación.
7. Utilice el mango de la cesta para freír para levantar y bajar la cesta para freír. Siempre retire la cesta para freír del aceite caliente y deje que los alimentos cocidos se enfríen durante un período de entre 5 y 10 segundos antes de retirarlos de la cesta.
8. No utilice este electrodoméstico si la ventana de observación está rajada.
9. Seque los alimentos húmedos antes de colocarlos en el aceite. Al freír alimentos congelados, retire el exceso de hielo, ya que puede provocar que el aceite caliente salpique.
10. Siempre mantenga la tapa cerrada mientras fría alimentos en la freidora.
11. No obstruya con ningún objeto la salida de aire filtrado que se encuentra en la parte superior de la tapa. Evite el vapor que sale de la salida de aire filtrado durante el funcionamiento.
12. Mantenga el electrodoméstico por lo menos a 4 pulgadas de distancia de paredes u otros objetos mientras está en funcionamiento. No coloque ningún objeto sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie plana resistente al calor.
13. Asegúrese de que el depósito de aceite tenga aceite al menos hasta el nivel de la marca MIN (Mínimo). No utilice el electrodoméstico sin aceite ni con una cantidad insuficiente de aceite. No coloque demasiado aceite en el depósito por encima de la marca MAX (Máximo).

    ADVERTENCIA: La falta o el exceso de aceite en el depósito puede dañar la freidora y podría ocasionar lesiones personales graves.
14. Siempre vierta aceite en el depósito antes de enchufar el electrodoméstico y de calentarlo. Nunca vierta aceite en el depósito si se encuentra caliente.

15. Asegúrese de que no haya objetos inflamables sobre el electrodoméstico ni cerca de éste. Si se incendia el aceite, desenchufe el electrodoméstico y vuelva a colocar la tapa. Nunca use agua para extinguir el fuego.
16. No utilice este electrodoméstico si la tapa y el depósito no se encuentran completamente secos.
17. No se recomienda mover la freidora si contiene aceite caliente. Déjela enfriar antes de moverla.
18. No use esta freidora para hervir agua.

Notas sobre el enchufe

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). A fin de reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe entra en un tomacorriente polarizado en un solo sentido. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no entra, consulte a un electricista autorizado. No realice ninguna modificación al enchufe.

Notas sobre el cable (instrucciones para el cable desmontable)

PRECAUCIÓN: El producto se proporciona con un cable de alimentación desmontable corto para reducir los riesgos de lesiones personales por enredarse o tropezar con un cable más largo. El cable está diseñado para desprenderse rápidamente y con facilidad de la freidora para evitar que la unidad se caiga cuando alguien tira del cable involuntariamente. Este cable desmontable está diseñado para ser usado con esta freidora en particular. No intente utilizarlo en ningún otro electrodoméstico.

SI LA FREIDORA CAE DESDE UNA ENCIMERA, SE PUEDEN PRODUCIR QUEMADURAS GRAVES CON EL ACEITE CALIENTE. NO PERMITA QUE EL CABLE CUELGUE DEL BORDE DE UNA MESA

DONDE LOS NIÑOS PUEDAN TOMARLO O EL USUARIO PUEDA ENREDARSE. NO LA UTILICE CON UN CABLE DE EXTENSIÓN.



Advertencia sobre el plastificante

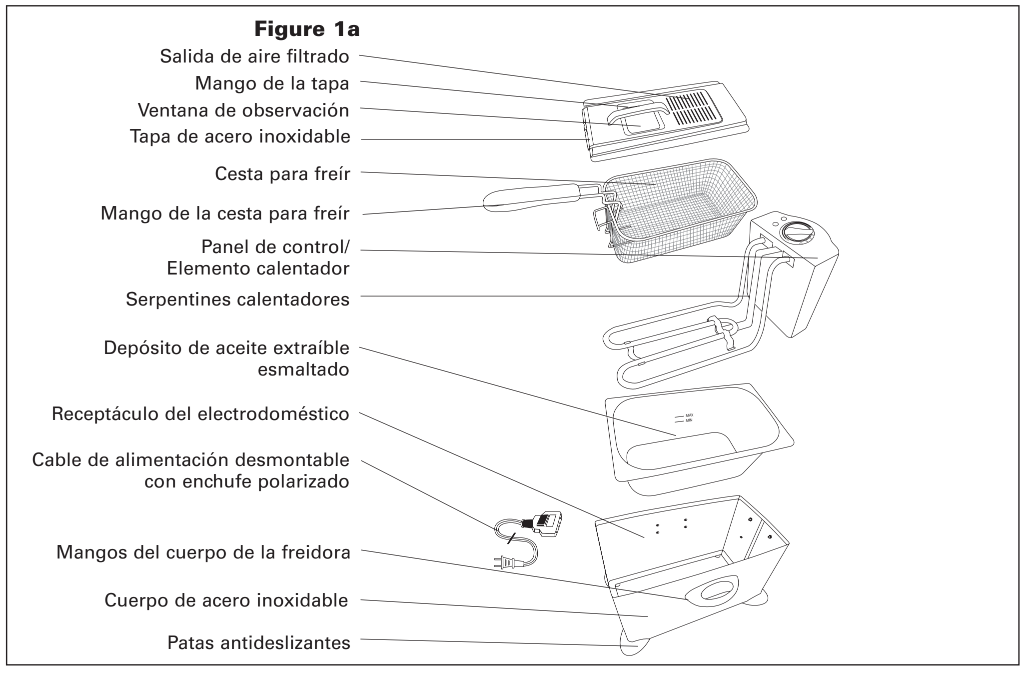
PRECAUCIÓN: Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

Energía eléctrica

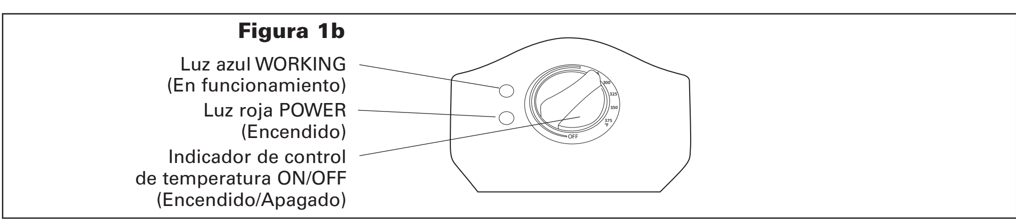
Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

Conozca su Freidora grande DE 3,5 litros

El producto puede diferir levemente de la ilustración

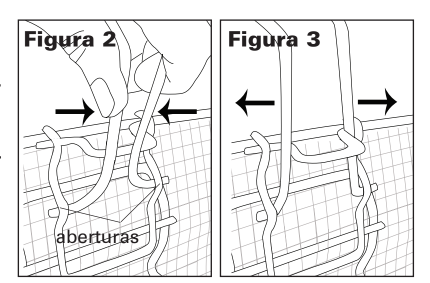


Panel de control



Armado del mango de la cesta para freír

1. Para colocar el mango a la cesta para freír, coloque el mango dentro de la cesta para freír según se muestra a continuación. Apriete suavemente los brazos del mango para que entren en las aberturas de la cesta para freír. Ver Figura 2.
2. Extienda el mango hacia la parte trasera de la cesta para freír. Empuje el mango contra la parte trasera de la cesta para freír hasta que quede asegurada en su lugar.



Antes de utilizar por primera vez

Figura 4

Soportes

Ranuras de Retención

1. Retire todos los materiales del embalaje y las etiquetas del interior y exterior de la freidora. Asegúrese de que no queden materiales del embalaje debajo y alrededor del depósito de aceite, el panel de control y el elemento calentador.
2. Coloque la tapa y la cesta para freír a un lado.
3. Sujete firmemente los lados del panel de control y el elemento calentador, levante el cuerpo de la freidora y retírelo. (Ver Figura 4). Coloque el panel de control y el elemento calentador a un lado.
4. Levante el depósito de aceite y retírelo del cuerpo de la freidora.
5. Lave la tapa, la cesta para freír y el depósito de aceite con agua caliente y jabón. NO SUMERJA EL PANEL DE CONTROL NI EL ELEMENTO CALENTADOR EN AGUA. Limpie el panel de control, el elemento calentador y el cuerpo de la freidora con un paño húmedo. Seque completamente las piezas.
6. Coloque el depósito de aceite dentro del cuerpo de la freidora. Asegúrese de que el depósito esté ubicado en el centro y que quede correctamente colocado en la parte superior del cuerpo de acero inoxidable.
7. Coloque el panel de control y el elemento calentador. Deslice los dos soportes que se encuentran en la pared interior del elemento calentador y colóquelos dentro de las 2 ranuras de retención que se encuentran
   en la parte trasera del cuerpo de la freidora. Asegúrese de que los soportes queden correctamente colocados en las 2 ranuras.

   IMPORTANTE: La freidora no funcionará si los soportes del elemento calentador no están correctamente colocados dentro del cuerpo de la freidora.
8. Doble el mango de la cesta para freír hacia el interior de la cesta. (Ver Figura 3). Coloque la cesta con el mango doblado dentro del depósito de aceite para almacenar la unidad.
9. Vuelva a colocar la tapa en la parte superior del depósito de aceite. Guárdela hasta que esté lista para ser utilizada.

Instrucciones de funcionamiento

ADVERTENCIA: No se debe usar esta unidad para hervir agua.

1. Coloque la freidora en una superficie limpia, seca, plana y resistente al calor como una mesa o encimera, aproximadamente a 2 pies de distancia de un tomacorriente estándar de CA de 120 V.
2. Retire la tapa y la cesta para freír.
3. Asegúrese de que el depósito de aceite esté colocado correctamente dentro del cuerpo de la freidora. Vierta el aceite de cocina líquido (de maíz, vegetal, maní, etc.) en el depósito. Coloque aceite hasta un nivel entre las marcas MIN (Mínimo) y MAX (Máximo).

   NOTA: La capacidad mínima de aceite es 2.5 litros (2.7 cuartos/86.4 onzas). La capacidad máxima de aceite es 3.0 litros (3.2 cuartos/104.2 onzas). (Ver Figura 4).

   ADVERTENCIA: La falta o el exceso de aceite en el depósito puede dañar la freidora y podría ocasionar lesiones personales graves.
4. Para evitar que la condensación empañe la ventana de observación de la tapa, utilice una servilleta de papel para esparcir una capa delgada de aceite de cocina en la ventana de observación.
5. Coloque la cesta para freír en el depósito de aceite. Al cocinar, la parte inferior de la cesta para freír quedará dentro de los serpentines calentadores.
6. Coloque la tapa. La muesca grande encajará en los serpentines calentadores. Las muescas dobles de la tapa encajarán en el mango de la cesta para freír.
7. Lleve el indicador de control de temperatura ON/OFF (Encendido/Apagado) a la posición OFF (Apagado).
8. Conecte el cable de alimentación desmontable con el receptáculo del electrodoméstico, con la indicación "THIS SIDE UP (ESTE LADO ARRIBA)" hacia arriba. (Ver Figura 5). Asegúrese de que el cable quede firme en su lugar. Luego, conecte el enchufe polarizado en el tomacorriente de pared. La luz roja POWER (Encendido) se prenderá.

   PRECAUCIÓN: No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o de una encimera.

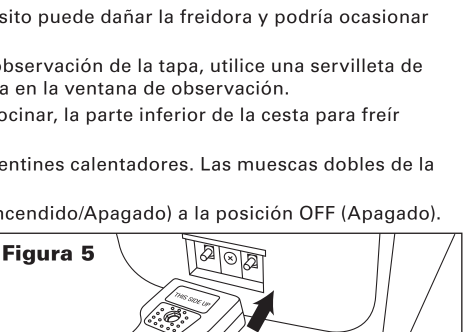


Figura 5

9. Lleve el indicador de control de temperatura a la temperatura de cocción deseada. Para obtener las temperaturas y los tiempos de cocción sugeridos, consulte el Cuadro de tiempos de cocción. La luz azul WORKING (En funcionamiento) se encenderá mientras la freidora calienta el aceite. Cuando el aceite alcance la temperatura de cocción seleccionada, se apagará la luz azul WORKING (En funcionamiento) para indicar que la freidora está lista para ser utilizada.

   NOTA: Deje que el aceite se precaliente durante 10 a 15 minutos.

   NOTA: Es posible que el aceite haga un sonido "de explosión" dentro de la freidora mientras se calienta. Esto es normal.
10. Retire la tapa y déjela a un lado. Con una manopla, sujete el mango de la cesta para freír y levante la cesta para separarla del aceite. Coloque cuidadosamente la cesta para freír en la parte trasera del depósito de aceite.

    PRECAUCIÓN: No toque las piezas interiores de la freidora ni el aceite durante el uso, ya que están calientes. **ADVERTENCIA!** Tenga cuidado con las piezas calientes y el aceite caliente que salpica. Recuerde que el aceite está más caliente que el agua hirviendo. Nunca coloque las manos en el aceite. Siempre mantenga las manos y la cara alejadas del vapor o del aceite que salpica.
11. Coloque los alimentos cuidadosamente en la cesta para freír y tenga cuidado de tocar la cesta para freír, ya que puede estar caliente. No coloque demasiados alimentos en la cesta para freír.

    NOTA: La capacidad máxima para freír alimentos al mismo tiempo es de 1.0 Kg./2.2 libras. La cesta para freír nunca debe tener más de 2/3 de alimentos para freír.
12. Sujete el mango de la cesta para freír y sumerja cuidadosamente la cesta para freír con los alimentos en el aceite. Vuelva a colocar la tapa.

    ADVERTENCIA: Este electrodoméstico genera calor y libera vapor mientras está en uso. Se deben tomar las medidas adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otro tipo de lesiones o daños a la propiedad.
13. Mientras la freidora cocina los alimentos y el aceite se enfría, los serpentines calentadores y la luz azul WORKING (En funcionamiento) se encenderán y apagarán mientras se mantiene la temperatura adecuada de cocción del aceite. Para obtener los tiempos y las temperaturas de cocción de ejemplo, consulte el Cuadro de tiempos de cocción.
14. Deje que los alimentos se cocinen. Durante la cocción, mueva cuidadosamente la cesta de lado a lado una o dos veces para que los alimentos se doren de forma pareja en todos lados. Controle el progreso de la cocción de los alimentos a través de la ventana de observación.

    PRECAUCIÓN: No levante la tapa durante la cocción. El aceite caliente puede salpicar y provocar quemaduras u otras lesiones.

    ADVERTENCIA: Sea cuidadoso al abrir la tapa, ya que se libera vapor al hacerlo. Use manoplas al manipular materiales calientes.
15. Retire la tapa y dé vuelta los alimentos según sea necesario. Cuando los alimentos alcancen el punto de cocción deseado, utilice manoplas para sujetar el mango de la cesta para freír y levántela para retirarla del aceite. Coloque cuidadosamente la cesta para freír en la parte trasera del depósito de aceite. Deje que los alimentos cocidos se escurran durante 5 a 10 segundos.

    NOTA: Para evitar que el aceite se degrade pronto, no agregue sal ni otras especias a los alimentos durante la cocción ni cuando los alimentos se escurren arriba del aceite.
16. Use el mango de la cesta para freír para levantar y retirar la cesta que contiene alimentos. No toque los alambres de la cesta para freír, ya que están muy calientes.
17. Use un tenedor o pinzas resistentes al calor y con mango largo para retirar los alimentos cocidos o verter los alimentos cocidos de la cesta para freír en servilletas de papel absorbente para absorber el exceso de aceite.
18. Vuelva a colocar la cesta para freír en el aceite. Vuelva a colocar la tapa, deje que la unidad se recaliente hasta alcanzar la temperatura deseada y continúe friendo otra tanda de alimentos si lo desea.
19. Al finalizar la cocción, lleve el indicador de control de temperatura ON/OFF (Encendido/Apagado) a la posición OFF (Apagado); termine de retirar todos los alimentos fritos del aceite y colóquelos en las servilletas de papel absorbente.
20. Desenchufe el enchufe polarizado del tomacorriente de pared, luego retire el cable del receptáculo del electrodoméstico.
21. Vuelva a colocar la tapa y deje enfriar el aceite y la freidora.**ADVERTENCIA!** El aceite permanecerá caliente durante más tiempo. Asegúrese de que todas las piezas de la freidora y el aceite se hayan enfriado completamente antes de tirar o guardar el aceite y limpiar la unidad.

Consejos útiles

Freír

- No coloque demasiados alimentos en la cesta para freír. La capacidad máxima de la cesta es de 2/3 llena, 1.0 Kg./2.2 libras.
- Fría más tandas de pequeñas cantidades de alimentos. Se obtienen mejores resultados cuando el aceite caliente puede circular libremente en torno a los alimentos.
- En general, los alimentos precocidos requieren temperaturas más altas y un tiempo de cocción menor.
- Corte o agrupe los alimentos en trozos de tamaño uniforme. Cocine juntos los alimentos del mismo tamaño para que puedan cocinarse en la misma cantidad de tiempo.
- Asegúrese de que los alimentos no tengan cristales de hielo y exceso de humedad antes de freírlos. El agua en la superficie de los alimentos puede hacer espuma y que el aceite salpique.
- Cuando use un rebozado, cobra los alimentos uniformemente para freírlos. Las migas finas y uniformes se adhieren mejor que las gruesas y desiguales. Sacuda las migas sobrantes para mantener el aceite limpio.
- Para evitar la contaminación del aceite, no agregue sal ni otras especias a los alimentos durante la cocción ni cuando los alimentos se escurren arriba del aceite.
- Separe los alimentos rebozados para que no entren en contacto durante la cocción.
- Para obtener mejores resultados, al freír masas o alimentos bañados con una mezcla líquida, coloque los alimentos dentro de la cesta primero y luego, sumerja la cesta para freír en el aceite caliente.
- Siempre use la cesta para freír para retirar los alimentos del aceite; enganche la cesta en el borde y deje que el aceite se escurra. Luego, retire los alimentos cocidos de la cesta para freír.

Aceite

- **ADVERTENCIA: Bajo ninguna circunstancia agregue agua ni otros líquidos al aceite.**
- No coloque demasiado ni poco aceite en la freidora. La capacidad mínima de aceite es 2.5 litros (2.7 cuartos/86.4 onzas). La capacidad máxima de aceite es 3.0 litros (3.2 cuartos/104.2 onzas). Las marcas MIN (Mínimo) y MAX (Máximo) del aceite se encuentran en el interior del depósito.

  ADVERTENCIA: La falta o el exceso de aceite en el depósito puede dañar la freidora y podría ocasionar lesiones personales graves.
- Siempre use aceite de girasol, vegetal o de maíz. Nunca use grasas sólidas, aceite de oliva ni aceite con alto contenido de agua.
- Nunca mezcle diferentes tipos de aceite para freír los alimentos.
- Nunca use manteca ni margarina para freír los alimentos.
- Al freír pescado o mariscos, el aceite puede absorber un sabor o un olor “a pescado”. Para evitar transferir este sabor u olor “a pescado” a otros alimentos, sugerimos cambiar el aceite antes de freír otros alimentos.

Cómo colar y reciclar el aceite

- **ADVERTENCIA: Tenga cuidado con las piezas calientes y el aceite caliente que salpica. Recuerde que el aceite está más caliente que el agua hirviendo. Nunca coloque las manos en el aceite. Siempre mantenga las manos y la cara alejadas del vapor o del aceite que salpica.**
- El aceite se debe filtrar con regularidad.
- No vierta aceite en la freidora sin retirar primero la cesta para freír, el panel de control, el elemento calentador y el depósito del cuerpo de la freidora.

  NOTA: No vierta el aceite usado en los drenajes domésticos. Tire el aceite usado en un recipiente con una tapa y arrójelo a la basura.
- Filtre el aceite enfriado por un colador fino y colóquelo en un recipiente hermético con tapa y de boca amplia. Si es necesario, use un embudo para evitar el derrame del aceite.

  NOTA: Se puede colocar un filtro de café o un trozo de material de algodón limpio en un colador y emplearlo para filtrar el aceite usado.
- Como el aceite absorberá los sabores y los olores de los alimentos, se recomienda etiquetar los recipientes con el tipo de alimento que se cocinó en el aceite. Por ejemplo: postres, pollo, pescado, etc.
- Guarde el aceite en el refrigerador hasta el próximo uso.

Cuadro de tiempos de cocción

ADVERTENCIA: SIEMPRE USE UN TERMÓMETRO PARA CARNES PARA ASEGURARSE DE QUE LA CARNE Y EL PESCADO ESTÉN COMPLETAMENTE COCIDOS ANTES DE CONSUMIRLOS.

El siguiente cuadro es solamente una guía. La cantidad de alimentos que se fríen al mismo tiempo puede alterar el tiempo de cocción total necesario. Recuerde que si fríe tandas más pequeñas, el tiempo de cocción y la calidad de los alimentos serán mejores. Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción según sea necesario y a su gusto.

ALIMENTO	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN
Hongos	284 ºF/140 ºC	De 2-3 minutos
Berenjena	340 ºF /170 ºC	De 5-8 minutos
Aros de cebolla (frescos)	300 ºF /150 ºC	De 4-7 minutos
Aros de cebolla (congelados)	375 ºF /190 ºC	De 5-8 minutos
Tiras de pollo	355 ºF /180 ºC	De 7-10 minutos
Trozos de pollo	375 ºF /190 ºC	De 12-15 minutos
Papas fritas (frescas)	375 ºF /190 ºC	De 9-15 minutos
Papas fritas (congeladas)	375 ºF /190 ºC	De 10-16 minutos
Brócoli	356 ºF /180 ºC	De 4-5 minutos
Camarones (tamaño estándar o gigantes)	375 ºF/190 ºC	De 3-5 minutos

TENGA EN CUENTA QUE: TENGA EN CUENTA QUE: El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA) recomienda que las carnes de vaca, de ternera, etc. se deben cocinar a una temperatura interna de 145 ºF/63 ºC. El cerdo debe cocinarse a una temperatura interna de 160 ºF/71 ºC y los productos avícolas también se deberán cocinar a una temperatura interna de entre 170 ºF/77 ºC y 180 ºF/82 ºC para asegurarse de que cualquier bacteria nociva muera. Cuando se recalienten carnes rojas y productos avícolas, también se deberán cocinar a una temperatura interna de 165 ºF/74 ºC.

NOTA: Los alimentos congelados pueden necesitar diferentes tiempos y temperaturas de cocción: siga las instrucciones del paquete. Use 375 ºF/191 ºC con todos los alimentos para los que se indica una temperatura más alta en las instrucciones del paquete y ajuste los tiempo según sea necesario.

IMPORTANTE: Retire los cristales de hielo de los alimentos congelados antes de colocarlos en el aceite caliente.

PRECAUCIÓN: Nunca llene la cesta para freír más de 2/3.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Todo mantenimiento para el que sea necesario desarmar el aparato, aparte de la limpieza, debe ser realizado por un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

Instrucciones de limpieza y cuidado

ADVERTENCIA: Deje que la freidora se enfríe completamente antes de sacar el aceite y limpiar el electrodoméstico.

1. Asegúrese de que la freidora esté desenchufada y de que el depósito lleno de aceite se haya enfriado completamente.
2. Retire la tapa.
3. Retire la cesta para freír del depósito de aceite.
4. Sujete el panel de control y el elemento calentador y tire cuidadosamente hacia arriba para retirarlos. Sea cuidadoso al retirar el panel de control y el elemento calentador, ya que el aceite puede salpicar fuera del depósito. Limpie el panel de control y el elemento calentador con un paño húmedo y séquelos completamente. Manipule los serpentines calentadores y el elemento calentador con cuidado.
5. **PRECAUCIÓN:** No sumerja el panel de control ni el elemento calentador en agua. Esto podría dañar permanentemente la freidora.
6. Sujete el borde del depósito de aceite, levántelo cuidadosamente y retírelo del cuerpo de la freidora. Retire cuidadosamente el aceite del depósito y colóquelo en un recipiente adecuado. (Para obtener más información, consulte Cómo colar y reciclar el aceite).

   NOTA: Se recomienda trabajar sobre un fregadero o recipiente de residuos en caso de que se produzcan derrames.

7. Lave la tapa, la cesta para freír, el depósito de aceite y el cuerpo de la freidora con agua caliente y jabón. Seque completamente las piezas.
8. Limpieza del depósito de aceite: Déjelo en remojo en agua caliente y jabón. Use un cepillo duro de nailon para quitar los residuos rebeldes o adheridos. No utilice productos de limpieza fuertes ni abrasivos, ya que pueden dañar la superficie del depósito.
9. Asegúrese de que la tapa y el depósito de aceite estén completamente secos después de limpiarlos y antes de usar el electrodoméstico.
10. Vuelva a armar la freidora como se describe en la sección Antes de utilizar por primera vez. (Ver Figura 1).

Instrucciones de almacenamiento

1. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
2. Nunca guarde la freidora si está caliente o mojada.
3. Para almacenar, coloque el depósito de aceite dentro del cuerpo de acero inoxidable para armar la freidora limpia.
4. Coloque el panel de control y el elemento calentador en su posición.
5. Doble el mango de la cesta para freír hacia el interior de la cesta. (Ver Figura 3). Coloque la cesta para freír con el mago doblado dentro del depósito de aceite.
6. Retire el cable desmontable y colóquelo en el depósito de aceite.
7. Coloque la tapa.
8. Guarde el electrodoméstico en la caja o en un lugar limpio y seco.

Solución de problemas

La freidora no funciona

- Asegúrese de que el cable de alimentación desmontable esté correctamente colocado en el receptáculo.
- Asegúrese de que el panel de control y el elemento calentador queden correctamente colocados. La freidora no funcionará si los soportes del elemento calentador no están correctamente colocados dentro del cuerpo de la freidora.

La temperatura del aceite es demasiado alta

- No hay suficiente aceite en el depósito. Desenchufe la freidora y controle el nivel de aceite. El nivel de aceite debe estar entre las líneas de llenado MIN (Mínimo) y MAX (Máximo). Agregue aceite según sea necesario.

El aceite burbujea

- Hay demasiado aceite en el depósito de aceite de la freidora. Nunca coloque aceite por encima de la línea de llenado MAX (Máximo).
- Hay demasiados alimentos. Fría cantidades más pequeñas por vez.
- Los alimentos están demasiado mojados. Séquelos con servilletas de papel antes de colocarlos en la cesta de la freidora.

Los alimentos quedan grasosos o no quedan crujientes

- Se usó un tipo incorrecto de aceite. Use un aceite de alta calidad como aceite vegetal, de canola o de maíz.
- Cocina demasiados alimentos al mismo tiempo. Cocine cantidades más pequeñas, especialmente alimentos congelados.
- La temperatura para freír es demasiado baja. Deje que la unidad se precaliente o se recaliente hasta que alcance la temperatura deseada antes de usarla.

Los alimentos o la freidora despiden olores desagradables

- El aceite se deterioró. Cambie el aceite según sea necesario.
- Los aceites usados absorben los olores de los alimentos. No fría postres con el aceite que usó para freír pescado.

ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Lleve el electrodoméstico a un técnico autorizado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos.

Recetas

Tiras de pollo fritas con salsa barbacoa

- 2 lb de pechugas o tiras de pollo deshuesadas y sin piel
- 2.5 a 3.0 litros de aceite de canola para freír
- 3 huevos
- 1 taza de harina común
- 2 tazas de pan rallado panko
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de pimienta limón
- 1/2 cucharadita de pimienta de cayena
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta

Adobo

- 1 cuarto de suero de leche
- 1/2 cucharada de sal
- 1/2 cucharada de azúcar
- 2 dientes de ajo pelados y triturados

1. **Precaliente el aceite a 340 °F.**
2. **Corte las pechugas de pollo en tiras largas y déjelas a un lado.**
3. **Coloque la harina en la bolsa de plástico con cierre tamaño galón.**
4. **Mezcle el suero de leche y los ingredientes del adobo en un tazón no reactivo grande. Mezcle bien.**
5. **Sumerja las tiras de pollo en el adobo, mezcle bien, cubra bien y refrigere durante al menos 4 horas o hasta 24 horas.**
6. **Bata los 3 huevos en un tazón poco profundo.**
7. **Agregue harina en otro recipiente.**
8. **Mida el panko en un recipiente para tartas o en un tazón poco profundo y sazone con ajo en polvo, pimienta limón, pimienta de cayena, sal y pimienta.**
9. **Coloque las tiras de pollo en la bolsa con harina y sacúdala bien para cubrirlas. Retírelas de la bolsa y sacuda el exceso de harina.**
10. **Coloque las tiras de pollo cubiertas con harina en los huevos batidos.**
11. **Rebose las tiras de pollo mojadas en huevo en el panko condimentado.**
12. **Con manoplas y pinzas resistentes al calor, coloque el pollo rebozado en la cesta para freír.**
13. **Fría durante 3 a 5 minutos y controle el proceso de cocción por la ventana de observación.**
14. **Dé vuelta el pollo con las pinzas. Deje cocinar durante otros 4 a 5 minutos hasta que esté cocido.**
15. **Siempre use la cesta para freír para retirar el pollo del aceite; enganche la cesta en el borde y deje que el aceite se escurra. Luego, retire el pollo de la cesta para freír y colóquelo en un recipiente con servilletas de papel absorbente.**
16. **Sirva con su salsa barbacoa favorita.**

SO-311713_13401_BELLA 3.5L Deep Fryer IM.indd 34 2014-05-26 8:43 AM

Recetas

Rosquillas OMG EZ

- 2.5 a 3.0 litros de aceite vegetal para freír
- 1 lata de 10 bizcochos refrigerados
- azúcar impalpable o mezcla de azúcar y canela
- miel

1. Precaliente el aceite a 340 °F. La luz azul WORKING (En funcionamiento) se encenderá mientras la freidora calienta el aceite.

2. Divida la masa en bizcochos. Con un cortador de galletas*, haga un orificio en el centro de cada uno.

3. Cuando se apaga la luz azul WORKING (En funcionamiento), la freidora esté lista para ser utilizada.

4. Con manoplas y una cuchara de metal resistente al calor, coloque las 4 rosquillas en la cesta para freír.

5. Sumerja la cesta para freír en el aceite y coloque la tapa.

6. Cocine durante 2 a 3 minutos y controle el proceso de cocción por la ventana de observación.

7. Con manoplas y una cuchara de metal, dé vuelta las rosquillas. Deje cocinar durante otros 2 a 3 minutos hasta que estén cocidas.NOTA: Conserve todos los orificios restantes de la masa hasta el final y fríalos en otra tanda.

8. Siempre use la cesta para freír para retirar las rosquillas del aceite; enganche la cesta en el borde y deje que el aceite se escurra. Luego, retire las rosquillas de la cesta para freír y colóquelas en un recipiente cubierto con servilletas de papel absorbente.

9. Ablande la miel en el microondas durante 10 segundos. Coloque las rosquillas fritas en una bandeja. Rocíe la parte superior de las rosquillas con miel, espolvoree azúcar impalpable o la mezcla de azúcar y canela.

10. Se recomienda consumirlas cuando están tibias.

VARIACIONES: Rocíelas con miel y cúbralas con: coco confitado, grageas, chocolate rallado, chispas pequeñas, nueces picadas.

10 rosquillas.

NOTA: Utilice la tapa de la botella de aceite o cualquier tapa redonda pequeña.



Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:
La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:
Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

CELEBRATE FRESH DISCOVER YOU LOVE LIFE PLAYFUL BOLD FUN HAPPY



bellahousewares.com



BellaLife



BellaLife



BellaLifestyle



BellaLifestyle

For customer service questions or comments

Pour le service à la clientèle, question ou commentaires

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843

www.sensioinc.com

Montréal, Canada H3B 3X9

SO_311713